Optimum 8200

QUALITÄT IHRES VERTRAUENS

BEDIENUNGSANLEITUNG

MULTIFUNKTIONS HOCHLEISTUNGSMIXER

INHALTSVERZEICHNIS

Willkommen zu Ihrer neuen Küchenhilfe	1
Sicherheit geht vor	2
Lernen Sie Ihren Optimum 8200 kennen	4
Schnellstart	5
Bedienung Ihres Optimum 8200	6
Verwendung des Stopfer Hilfsmittels	7
Holen Sie das meiste aus Ihrem 8200 heraus	8
Benutzung des Bedienfeldes	9
Mixer Reinigung und Wartung	10
Mixbehälter Reinigung und Wartung	11
Antriebsbuchse auswechseln	12
Technische Einzelheiten	13
Hilfe! Etwas ist schiefgelaufen	14
Garantiebedingungen	16
Kontaktieren Sie uns	19

Willkommen zu Ihrer neuen Küchenhilfe

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres professionellen Hochleistungs- und Hochgeschwindigkeits-Mixers Optimum 8200. Dieser Mixer ist sowohl für kommerzielle, als auch für häusliche Anwendung geeignet und wird bereits in vielen Cafés, gewerblichen Küchen und Smoothie-Bars eingesetzt!

Sie können mit ihm die glattesten Smoothies herstellen, pürieren, hacken, mixen oder mahlen; frische Obst- und Gemüsesmoothies und Säfte machen, schnelle Eiscremes herstellen, Eis zerkleinern, Suppen mixen und erhitzen und Getreide mahlen. Dieser Mixer hilft Ihnen, in Ihrer Küche wie ein 5-Sterne-Koch zu kochen!

Der Optimum 8200 hat die Fähigkeit, schnell und einfach mehr Nährstoffe in Ihren Lebensmitteln zu aktivieren, indem er die Zellwände im Obst und Gemüse aufbricht und somit gesündere und nahrhaftere Mischungen erzeugt.

Mit der fortschrittlichen Motor- und Bedientechnik und der Präzisions-Geschwindigkeitskontrolle sind Ihre Smoothies viel schneller gemixt und waren nie glatter!

Probieren Sie für tolle Ideen und beste Resultate die köstlichen Rezepte auf unserer Website, Facebook-Seite und unserem YouTube-Channel aus: FrothieTV.

Um Ihre Sicherheit und die beste Leistung Ihres Optimum 8200 zu gewährleisten, lesen Sie diese Anweisungen bitte aufmerksam durch

Sicherheit geht vor

Bitte lesen Sie sich die folgenden Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie ihren Optimum 8200 verwenden

1. Die Stromversorgung ist bereichsspezifisch. Bitte sehen Sie auf dem Informationsfeld auf der Rückseite der Maschine nach, um sicher zu stellen, dass Sie die korrekte Stromspannung und -Frequenz verwenden.
2. Vermeiden Sie einen elektrischen Schlag, indem Sie den Strom abschalten und das Kabel herausziehen, bevor Sie den Mixer auf-, abbauen oder reinigen.
3. Tauchen Sie den Mixer oder das Kabel niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
5. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches/der Arbeitsplatte hängen.
6. Lassen Sie den Mixer niemals unbeaufsichtigt laufen.
7. Beaufsichtigen Sie die Benutzung durch oder in der Nähe von Kindern.
8. Schalten Sie den ein/aus-Schalter aus und ziehen Sie den Stecker heraus, wenn das Gerät nicht benutzt, auf- oder abgebaut wird.
9. Achten Sie darauf, dass der Deckel richtig auf dem Becher sitzt und der Verschluss eingesteckt ist, bevor Sie den Mixer einschalten.
10. Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (einschl. Kindern) mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder mentaler Leistungsfähigkeit oder Mangel an Erfahrung und Kenntnissen gedacht, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder bezüglich des Gerätes angewiesen.
11. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich Teilen nähern, die sich bei Benutzung bewegen.

Sicherheit zuerst (Fortsetzung)

12. Seien Sie beim Umgang mit den scharfen Klingen, beim Entleeren des Kruges und während des Reinigens vorsichtig.
13. Benutzen Sie den Mixer ausschließlich zur Essens- oder Getränkezubereitung.
14. Vermeiden Sie Kontakt mit beweglichen Teilen.
15. Die Klingen sind scharf – gehen Sie vorsichtig damit um.
16. Betreiben Sie das Gerät nicht, falls das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, das Gerät fehlerhaft funktioniert oder heruntergefallen oder auf irgendeine Weise beschädigt ist. Geben Sie das beschädigte Gerät zur Untersuchung, Reparatur und elektrische oder mechanische Anpassung an die nächste autorisierte Service-Einrichtung zurück.
17. Um das Risiko schwerer Verletzungen oder von Schäden am Mixer zu reduzieren, stecken Sie nichts (außer dem mitgelieferten Stopfinstrument) in den Becher, während der Mixer läuft.
18. Benutzen Sie das Stopfinstrument nur, wenn der Mixerdeckel (mit entferntem Deckelverschluss) aufgesetzt ist.
19. Nehmen Sie den Becher niemals ab, während der Mixer läuft.
20. Setzen Sie nie die Klingen auf die Basis, ohne vorher den Becher richtig aufzustecken.
21. Verwenden Sie keine anderen Aufsätze oder Zubehörteile, als mit Ihrem Mixer gelieferte oder speziell dafür entworfene.
22. Füllen Sie den Becher nicht über die angezeigte Höchstmenge hinaus.
23. Die Einbauten des Gerätes können nicht vom Nutzer bedient werden, und das Gerät sollte unter keinen Umständen geöffnet werden.

Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen und Warnungen könnte zu schlimmen Verletzungen führen. Missbrauch Ihres Mixers kann Ihr Gerät beschädigen und Ihre Garantie ungültig machen.

Lernen Sie Ihren Optimum 8200 kennen

Schnellstart

1. Vergewissern Sie sich, dass der Netzschalter in der "AUS"-Position ist.
2. Schließen Sie den Mixer an die Stromquelle an.
3. Geben Sie Lebensmittel zum Mixen in den Becher, zuerst Flüssigkeiten/weichere Zutaten und dann feste Zutaten.
4. Setzen Sie den Deckel (mit eingestecktem Verschluss) auf den Becher und achten Sie darauf, dass er gut schließt.
5. Setzen Sie den Becher korrekt auf die Basis.
6. Schalten Sie den Netzschalter (EIN/AUS) des Mixers in die "EIN"-Position.
7. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit oder Zeiteinstellung (dicke Inhaltsstoffe sollte auf "SCHNELL" gemixt werden).
8. Schalten Sie den Mixer mithilfe des EIN/AUS-Schalters aus, wenn Sie mit dem Mixen fertig sind.

Füllen Sie den Mixbecher nur bis zur Höchstmarkierung

Bedienung Ihres Optimum 8200 - Basis Betrieb

1. Vergewissern Sie sich, dass der Netzschalter in der "AUS"-Position ist.
2. Schließen Sie den Mixer an die Stromquelle an.
3. Geben Sie Lebensmittel zum Mixen in den Becher, zuerst Flüssigkeiten/weichere Zutaten und dann feste Zutaten.
4. Setzen Sie den Deckel mit eingestecktem Verschluss auf, indem Sie eine Seite des Deckels mit den Rand des Bechers abschließen lassen und auf die gegenüberliegende Seite drücken. Achten Sie darauf, dass der Deckel und sein Verschluss richtig sitzen, bevor Sie den Mixer bedienen.
5. Setzen Sie den Becher korrekt auf die Basis.
6. Schalten Sie den Netzschalter des Mixers mithilfe des ein/aus-Schalters in die "EIN"-Position.
7. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit oder Zeitvoreinstellung.
8. Um Lebensmittel hinzuzufügen, während der Mixer in Betrieb ist, schalten Sie auf eine niedrigere Geschwindigkeit und nehmen Sie den Deckelverschluss ab. Fügen Sie langsam die Flüssigkeit oder gehackte Lebensmittel hinzu.
9. Um Lebensmittel während des Mixens umzurühren, nehmen Sie den Deckelverschluss ab und führen Sie das Stopfinstrument ein, das mit Ihrem Mixer mitgeliefert wurde.
10. Schalten Sie den Mixer mithilfe des EIN/AUS-Schalters aus, wenn Sie mit dem Mixen fertig sind.
11. Wenn die Klinge aufgehört hat, sich zu drehen, heben Sie den Becher von der Basis.
12. Öffnen Sie den Becherdeckel, indem Sie mit dem Daumen auf die Seite des Deckels drücken und ihn dann abheben.
13. Gießen Sie die gemixte Flüssigkeit aus oder kratzen Sie den gemixten Inhalt mit einem Schaber aus.

Wenn Sie heiße Lebensmittel mixen, achten Sie immer darauf, dass der Deckelverschluss in den Deckel eingesteckt und der Deckel sicher auf dem Mixbecher positioniert ist.

Bedienung des Stopfinstruments

Benutzen Sie das Stopfinstrument, um Zutaten in die Klingen zu schieben und dicke oder gefrorene Mischungen daran zu hindern, an den Seiten des Bechers festzukleben.

Wenn Sie das Stopfinstrument benutzen, sollte der Becher höchstens 2/3 voll sein. Richten und schieben Sie den Stopfer anstelle einer geraden auf-und-ab-Bewegung auf die Seiten des Bechers zu.

Um zu vermeiden, gefrorene Zutaten zu erhitzen: Benutzen Sie den Mixer maximal 30 Sekunden lang in Verbindung mit dem Stopfinstrument. Da Reibung Wärme erzeugt, erhöht der Optimum 8200 die Temperatur des Becherinhalts alle 30 Sekunden um 4 Grad. Falls Sie zu lange mixen, müssen Sie zusätzliches Eis hinzufügen, um die Zutaten wieder zu gefrieren.

Wenn Sie Nussbutter usw. herstellen, müssen Sie den Stopfer lange Zeit benutzen, und das beschädigt die Maschine nicht, die Temperatur wird jedoch in demselben Maße angehoben.

Geben Sie nur Lebensmittel oder Flüssigkeiten in den Krug, während der Mixer in Betrieb ist. Verwenden Sie zum Umrühren während des Mixens das mitgelieferte Stopfinstrument.

Holen Sie das Meiste aus Ihrem 8200 heraus

Geben Sie die Lebensmittel für beste Ergebnisse in dieser Reihenfolge in den Becher:

1. Zuerst Flüssigkeiten
2. Dann weiche Lebensmittel/Gemüse
3. Zuletzt gefrorenes Obst und Gemüse und Eis.

Verarbeitung heißer Flüssigkeiten:

1. Gießen Sie die Flüssigkeit nur bis zur markierten Höchstmenge (1,5 l) in den Becher.
2. Setzen Sie den Deckel fest ein (mit dem Deckelverschluss in Position).
3. Beginnen Sie, um kühle Flüssigkeiten zu erhitzen, bei NIEDRIGER Geschwindigkeit zu mixen und erhöhen Sie dann auf HOCH. Mixen Sie mehrere Minuten lang weiter auf HOCH, bis der Inhalt anfängt, sich zu erhitzen.

Verarbeitung von Gemüse:

1. Schneiden Sie das Gemüse für beste Ergebnisse in kleine Stücke. Sie brauchen die Schale, Kerne oder Samen nicht zu entfernen, da der Mixer diese vollständig mixt.
2. Geben Sie die Stücke in den Mixbecher und fügen Sie dann Wasser hinzu, bis der Becher 2/3 voll ist.
3. Setzen Sie den Deckel fest ein (mit dem Deckelverschluss in Position).
4. Beginnen Sie auf NIEDRIGER Geschwindigkeit zu mixen und erhöhen Sie auf HOHE Geschwindigkeit, bis die Lebensmittel die gewünschte Konsistenz haben.

Verarbeitung von Eis:

1. Geben Sie das Eis in den Becher.
2. Füllen Sie ihn zu 2/3 mit Wasser auf und lassen Sie das Eis oben schwimmen.
3. Setzen Sie den Deckel fest ein (mit dem Deckelverschluss in Position).
4. Beginnen Sie auf LANGSAMER Geschwindigkeit zu mixen und erhöhen Sie auf SCHNELLE Geschwindigkeit, bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat.

Wenn Sie heiße Lebensmittel mixen achten Sie immer darauf, dass der Deckelverschluss in den Deckel eingesteckt und der Deckel sicher auf dem Mixbecher positioniert ist.

Verwendung des Bedienfeldes

NIEDRIGE Geschwindigkeit: Zum Hacken und Schneiden. Schalten Sie immer auf NIEDRIGE Geschwindigkeit, wenn Sie während des Mixens Lebensmittel oder Flüssigkeit hinzufügen

MITTLERE Geschwindigkeit: Ideal für etwas schwerer zu mixende Mischungen und um einen signifikanten Temperaturanstieg des Becherinhalts zu vermeiden.

HOHE Geschwindigkeit: Zum Mahlen von Getreide, Zerstoßen von Eis und um gefrorenes Obst, ganze Früchte und Gemüse zu mixen.

Ergebnis	Einstellung	Mixdauer*
Dips und Aufstriche	35 s	35 Sekunden
Pürées	35 s	35 Sekunden
Smoothies & Shakes	35 / 60 s	35-60 Sekunden
Gefrorene Mischungen	35 s	35 Sekunden
Cocktails	35 s	35 Sekunden
Glatte Soßen	60 s / Mittel	60 Sekunden
Obst- und Gemüsesäfte	60 s / Mittel	60 Sekunden
Gemahlenes Getreide	60 / 90 s	60-90 Sekunden
Nussmilch	60 / 90 s	60-90 Sekunden
Nussbutter	Hoch	1-2 Minuten mit Stopfer
Heiße Suppen	Hoch	4–6 Minuten

*Die Mixdauer-Angaben sind nur Annäherungswerte. Die Zeiten variieren abhängig von der Art der verwendeten Zutaten und der gewünschten Konsistenz.

Übermäßiges Mixen kann Ihre Maschine überhitzen und zum Verlust von gesunden Nährstoffen führen.

Mixer Reinigung und Wartung

Ihr Optimum™ Mixer muss aus hygienischen Gründen und um seine Langlebigkeit zu gewährleisten, nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Lebensmittel im Mixer zu lassen ist ein Gesundheitsrisiko, da Bakterien wachsen und Flecken in Ihrem Becher verursachen können. Bakterien und Rückstände von Lebensmittelsäuren können außerdem die Dichtungen und den Klingenschaft beschädigen.

Reinigung der Basis:

1. Trennen Sie den Mixer vom Stromnetz.
2. Wischen Sie die Mixerbasis mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Sie können notfalls einen milden Reiniger verwenden, um angetrocknete Lebensmittel zu entfernen.
3. Trocknen Sie den Trockner mit einem trockenen weichen Tuch gründlich ab.

Reinigung des Polsterkissens:

1. Nehmen Sie den Mixer auseinander, indem Sie den Becher von der Basis heben.
2. Nehmen Sie das Polsterkissen von der Basis ab.
3. Wischen Sie das Polsterkissen mit einem feuchten Tuch und mildem Reiniger ab. Sie können diesen Abschnitt falls erforderlich ins Spülbecken tauchen.
4. Trocknen Sie es nach der Reinigung mit einem Handtuch ab.
5. Reinigen Sie die Oberseite der Basis unter dem Polsterkissen. Flüssigkeiten oder Lebensmittelrückstände, die auf der Basis zurückbleiben, können in den Motor eingesaugt werden und erheblichen Schaden verursachen.
6. Legen Sie das Polsterkissen auf den Mixer zurück.

Geben Sie keine Teile Ihres Mixers in den Geschirrspüler und tauchen Sie die Mixerbasis nicht in Wasser ein.

Mixbehälter Reinigung und Wartung

Reinigung des Mixbechers:

1. Spülen Sie den Becher nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem (nicht heißem) Wasser aus.
2. Geben Sie einen oder zwei Tropfen Spülmittel in Ihren Becher und füllen Sie ihn zur Hälfte mit warmem Wasser.
3. Befestigen Sie den Deckel.
4. Starten Sie die Maschine auf SCHNELL.
5. Lassen Sie sie 10-60 Sekunden lang (je nachdem, was gemixt wurde; dicker Inhalt braucht länger, um gereinigt zu werden) auf SCHNELL laufen.
6. Gießen Sie den Inhalt aus und spülen Sie gründlich nach.
7. Stellen Sie den Becher über Kopf und lassen Sie ihn an der Luft trocknen.
8. Überprüfen Sie die Basis des Bechers mit dem Zahnrad, ob sie bei diesem Vorgang nass geworden ist; bitte trocknen Sie sie gründlich ab, um sicher zu stellen, dass das Lager keinen Wasserschaden erleidet.

Führen Sie für eine **Tiefenreinigung** die folgenden Schritte monatlich oder nach Bedarf durch:
geben Sie 1 Liter kühles Wasser und 1 Liter Essig in den Becher und lassen sie ihn 12 bis 24 Stunden einweichen. Gießen Sie ihn aus und spülen Sie gründlich nach. Dann befolgen Sie die obigen angemessenen Reinigungsanweisungen.

Falls die Klingen anlaufen:
Es bildet sich oft ein Rückstand auf der Oberfläche, sogar bei rostfreiem Edelstahl (orange Schicht/stumpf werden). Sie können den Becher 24 Stunden lang in reinem Essig einweichen, dabei nur die Klingen bedecken und dann die obigen Reinigungsanweisungen befolgen. Alles, was nach diesem Vorgang bezüglich Verfärbungen auf den Klingen zurückbleibt, wirkt sich nicht auf gemixtes aus oder gelangt in Ihren Becherinhalt.

Tauchen Sie Ihren Krug nicht ins Waschbecken ein und geben Sie ihn auch nicht in den Geschirrspüler. Dies verursacht irreparable Schäden des Lagers.

Auswechseln der Antriebsbuchse

1. Trennen Sie Ihren Optimum 8200 vom Stromnetz.
2. Nehmen Sie das Polsterkissen von der Maschine.
3. Nehmen Sie den Verschluss gleich unterhalb der Antriebsbuchse vorsichtig ab.
4. Drehen Sie die Antriebsbuchse mit dem Loch auf Augenhöhe von Hand (es schadet dem Motor nicht). bis Sie die Kreuzschlitzschraube durch das Loch sehen können.
5. Stecken Sie einen kleinen Kreuzschlitzschraubenzieher in das Loch und drehen Sie ihn 4-5 volle Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn. Sie können mit der anderen Hand nach jeder Umdrehung prüfen, ob die Antriebsbuchse abgeht, indem Sie vorsichtig versuchen sie abzuheben. Beachten Sie bitte: Wenn Sie die Schraube zu weit lösen, könnte sie in den Mixer fallen. Seien Sie bitte vorsichtig, damit das nicht passiert.
6. Ziehen Sie die Antriebsbuchse vorsichtig vom Motorschaft ab.
7. Untersuchen Sie die Antriebsbuchse, stellen Sie sicher, dass der Plastikhalter noch quadratisch geformt ist und auf den Motorschaft passt. Falls nicht, ist die Antriebsbuchse abgenutzt und muss ersetzt werden.
8. Überprüfen Sie, ob die Oberseite des Motors schmutzfrei ist und suchen Sie nach dem Loch, in das die Schraube zurückkommt.
9. Platzieren Sie die Ersatz-Antriebsbuchse wie abgebildet auf dem Mixer. Achten Sie darauf, dass sich die Schraube sowohl mit dem Loch an der Seite des Mixer-Gehäuses, als auch mit dem Loch im Motorschaft auf einer Linie befindet.
10. Drücken Sie die Antriebsbuchse fest herunter und ziehen Sie die Schraube wieder an.
11. Stecken Sie die Schutzkappe zurück ins Schraubenloch.
12. Legen Sie das Polsterkissen zurück auf den Mixer und achten Sie darauf, dass die "FRONT" auf der Front des Mixers (Bedienungsseite) liegt. Bitte vergewissern Sie sich, dass das Polsterkissen an allen Stellen fest abschließt, einschließlich um die Antriebsbuchse herum. Andernfalls könnte die Antriebsbuchse am Kissen reiben und Rauch und Schäden sowohl an der Antriebsbuchse, als auch am Polsterkissen verursachen.

Zum Bestellen von Ersatzteilen gehen Sie auf
www.froothieinternational.com

Technische Einzelheiten

1. **Deckel**: vermeidet durch den abnehmbaren Verschluss Spritzer aus dem Becher
2. **Deckel-Verschluss:** Hindert Flüssigkeit daran, aus dem becher zu spritzen. Der Verschluss schließt nicht dicht ab, um beim Mixen heißen Inhalts Dampf entweichen zu lassen. Er kann abgenommen werden, um während des Mixens Zutaten hinzuzufügen und den Stopfer zu gebrauchen.
3. **Becher:** Der Becher enthält beim Mixen die Lebensmittel und Flüssigkeiten. Markierungen an der Becherseite zeigen Mengen und maximale Füllhöhe an.
4. **Klingen:** Der Arbeitsbereich des Mixers, der den Inhalt hackt und mixt. Ihr einzigartiges Design macht es sowohl für das Mixen nasser, als auch trockener Lebensmittel geeignet. Die Klingen bestehen aus Grad 304 (1/18) rostfreiem Edelstahl.
5. **Gummipolsterkissen:** Sichert den Becher abschließend auf dem Mixer, um während des Mixens Sicherheit zu gewährleisten. Es reduziert außerdem die Vibration während des Mixens.
6. **Stopfer Hilfsmittel:** Ermöglicht Ihnen, Zutaten in die Klingen zu schieben, um eine glatte Konsistenz zu gewährleisten. Das ist erforderlich, um Nussbutter herzustellen und außerdem, um gefrorene Zutaten effektiv zu mixen.
7. **Mixer-Basis:** Enthält den hochwertigen Motor und die zugehörige Elektronik, die gewährleisten, dass der Mixer auf Höchstform arbeitet und sich vor Überhitzung schützen kann.
8. **Motor/Bedienungsfeld:** gesteuert von einem PCB, um die Mixgeschwindigkeit und voreingestellte Timer-Funktionen zu regulieren.
9. **Überlastungsschutzschalter:** Dieser Knopf, der sich an der Basis des Mixers befindet, gewährleistet, dass der Motor vor schnellem Temperaturanstieg geschützt ist.

Hilfe, etwas ist schiefgelaufen!

Problem	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht!	Überprüfen Sie, ob die Maschine angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob der Überlastungsschalter an der Basis des Mixers ausgelöst wurde. Falls ja, trennen Sie den Mixer vom Netz und drücken Sie ihn wieder hinein.
Mein Mixer hat aufgehört und macht ein piependes Geräusch	Die voreingestellte Timer-Funktion ist fertig. Falls Sie weitermixen möchten, können Sie einen weiteren Timer-Zyklus oder eine andere Einstellung auswählen. Beachten Sie bitte, dass die Maschine nicht wieder läuft, bevor eine weitere Einstellung ausgewählt wurde.
Mein Mixer funktioniert während des Mixens auf einmal nicht mehr.	Ihr Mixer könnte überhitzt sein. Beim Mixen dicker Zutaten (Datteln, Nussbutter) muss die Maschine auf der höchsten Einstellung SCHNELL benutzt werden. Lassen Sie die Maschine 30-45 Minuten abkühlen, bevor Sie sie wieder einschalten. Bitte überprüfen Sie auch, ob der Überlastungsschalter ausgelöst wurde.
Die Kruginhalte kleben seitlich an und lassen sich nicht mixen!	Schalten Sie den Mixer aus, nehmen Sie den Deckelverschluss ab und schieben Sie den Inhalt mit dem Stopfer schräg von den Becherseiten nach unten. Weitere Flüssigkeit hinzuzufügen kann ebenfalls helfen. Sie können den Stopfer auch verwenden, während Sie mixen, um den Inhalt in die Klingen zu schieben und effektiver zu mixen.
Während des Mixens scheint sich der Inhalt nicht zu bewegen	Der Mixbecher könnte überladen sein oder eine Luftblase eingeschlossen haben. Sie können den Deckelverschluss vorsichtig abnehmen und den Stopfer benutzen. Falls sich der Inhalt immer noch nicht dreht, fügen Sie mehr Flüssigkeit hinzu oder reduzieren Sie die Füllmenge.
Warum ist mein Becher trüb oder fleckig? Wie kann ich ihn reinigen?	Die Mineralien aus Obst und Gemüse können einen Film auf dem Becher erzeugen. Wir empfehlen Ihnen, die Tiefenreinigung auf Seite 13 zu befolgen.

Hilfe, etwas ist schiefgelaufen! (Fortsetzung)

Problem	Lösung
Mein Mixer gibt einen strengen metallischen Geruch ab	Bei den ersten Anwendungen gibt es bei Hochgeschwindigkeitsmixern immer einen Geruch, der von den Schmiermitteln kommt, die bei der Herstellung benutzt werden. Das verliert sich nach einigen Anwendungen (20-50 Zyklen). In den nächsten 1-3 Monaten klingt der strenge Geruch ab, der von den Windungen des Motors kommt.
Dieser Geruch taucht nun wieder auf!	Wenn der Mixer stark beladen ist (dicker/sehr dicker Inhalt) oder längere Zeit benutzt wird (Suppen zubereiten), kann der Geruch zurückkehren. Das liegt an der Erhitzung des Motors, reduziert sich aber mit der Zeit. Das ist typisch für Hochgeschwindigkeits-Mixer und kein Grund zur Sorge.
Meine Klingen sind angelaufen, haben orange Flecken oder sind stumpf – ich dachte, es sei rostfreier Edelstahl?	Ihre Klingen sind definitiv aus rostfreiem Edelstahl. Das ist eigentlich die Bezeichnung der Legierung, aber er widersteht bloß Anlaufen, Korrosion und Rost. Es kann sich jedoch ein Rückstand auf der Oberfläche bilden. Sie können die Klingen 24 Stunden einweichen, indem Sie unverdünnten Essig in den Becher gießen und dabei nur die Klingen bedecken. Dann befolgen Sie den normalen Becherreinigungsvorgang auf Seite 11., bevor Sie ihn wieder benutzen.
Woraus besteht das Lager des Mixbechers?	Es besteht aus Chromstahl. Es kann nicht aus rostfreiem Edelstahl hergestellt werden, da dieser nicht stark genug ist, wenn er so dünn wie erforderlich gemacht wird. Achten Sie bitte darauf, das Lager jederzeit trocken zu halten.
Ich habe etwas im Mixer gelassen, was nicht hineingehört, und die Klingen beschädigt.	Die Klingen im Becher sind vollständig austauschbar. Sie können Sie von Froothie bestellen und austauschen. Sie brauchen keinen ganzen neuen Becher zu kaufen.

Gewährleistungsbedingungen (International)

Wirksam ab 1. Januar 2014

Diese wie unten aufgeführte Garantie deckt nur Vertriebshändler der Optimum-Geräteauswahl ab. Bitte kontaktieren Sie Ihren Vertriebshändler bezüglich der vollen Produktgarantie.

1. Optimum® garantiert dafür, dass dieses Gerät in Materialien und Verarbeitung defektfrei ist und im Hausgebrauch für die Dauer von 2 Jahren und im kommerziellen Gebrauch für die Dauer von 12 Monaten ab Kaufdatum einwandfrei funktioniert, wenn es gemäß der begleitenden Bedienungsanleitung benutzt wird.

2. Alle Garantien, die über diesen Standard hinausgehen, werden als erweiterte Bedingungen vom Vertriebshändler angeboten und sind nur durch diesen Anbieter zu beanspruchen.

3. Defekte, die innerhalb dieser Herstellergarantiezeit, unter normaler Nutzung und Pflege auftreten, werden nur nach unserem ermessen repariert oder ersetzt, falls der Vertriebshändler dazu nicht in der Lage ist. Dieses wird allein durch uns und ohne Berechnung von teilen erledigt. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf enthaltenes oder gekauftes Zubehör. bei größeren Mängeln kann Ersatz wie von Ihrem Vertriebshändler bestimmt und nach dessen Ermessen angeboten werden.

4. Die Klingen und die Antriebsbuchse nutzen sich nur durch Misshandlung und Fehlbehandlung ab und sind daher nicht länger als 30 Tage ab Kaufdatum durch diese Garantie abgedeckt.

5. Falls die Reparatur der Ware unter die Garantie fällt und der Vertriebshändler die Reparatur nicht anbieten kann, ist der Kunde für die Rücksendungskosten des Produkts an Optimum® (oder den anerkannten Serviceanbieter) verantwortlich, sowie für die Kosten des Versands an den Kunden.

6. Während des Transits trägt der Eigentümer das Risiko, und weitere Schäden während des Transports sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

7. Kunden sollten sicherstellen, dass das zurückgeschickte Produkt richtig verpackt ist, damit während des Transits keine Schäden daran auftreten. Fügen Sie, damit der Garantieanspruch bearbeitet werden kann, eine Erklärung der Probleme an. Optimum® nimmt keine Fehlersuche vor und repariert nur die wie von der Garantie abgedeckten beschriebenen Mängel.

8. Diese volle Garantie verfällt bei Misshandlung, Vernachlässigung, Unfall, Veränderung und Nichtbeachtung der Bedienungsanweisungen, oder falls das Produkt unnormalen oder extremen Bedingungen ausgesetzt wurde.

9. Kosmetische Veränderungen, die die Leistung nicht beeinträchtigen, wie etwa Verfärbungen von Produktteilen in den Händen des Nutzers oder die Auswirkungen von Scheuermitteln unterliegen nicht der Garantie und werden nicht als Defekte angesehen. Die Reinigung oder Entfernung von Lebensmittelprodukten, die aufgrund von Rückstandsbildung Schäden verursacht, ist nicht durch diese volle Garantie abgedeckt.

10. Diese Garantie deckt keine normalen Abnutzungserscheinungen am Produkt oder Teilen davon ab.

11. Diese Garantie deckt keine Defekte ab, die durch Unfälle, Fehlbedienung, Misshandlung, falsche Zusammensetzung oder Bedienung, Mangel an vernünftiger Vorsicht, unerlaubte Medikation, Verlust von Teilen, Stopfen oder versuchte Reparatur durch nicht von Optimum® autorisierte Personen entstanden sind.

12. Die Garantie gilt nicht, falls Schäden, Fehlfunktionen oder Mängel aus Veränderungen, Unfällen, Fehlbedienung, Brand, Spritzen, Fehleinstellungen der Bedienung, Verwendung an falscher Spannung, Stromquellen und Tauchen, Blitze, höhere Gewalt oder inkompatibles Zubehör, Aussetzen anormalen korrosiven Bedingungen oder Eindringen eines Insekts, Schädlings oder Fremdkörpers im Produkt resultieren.

13. Die Garantie deckt keinen Schaden ab, der den Produkten zugefügt wurde, indem die Maschine mit einer alternativen Stromquelle (solar, Inverter, Generator usw.) zugefügt wurde, und die Nutzung dieser Apparate, um Ihr Gerät zu betreiben, ist nicht zu empfehlen.

14.Sie müssen Ihren Kaufbeleg/Quittung als Nachweis des Erwerbs und des Kaufdatums aufheben. Der Kaufbeleg/die Quittung müssen vorgelegt werden, wenn diese Garantie in Anspruch genommen wird.

15.Falls die Quittung nicht vorgelegt wird, ist die Garantie ungültig. Das Verbrauchergesetz gestattet uns, einen vernünftigen Nachweis Ihres Erwerbs zu verlangen, um Garantieansprüche zu bedienen.

16. Diese Garantie impliziert, beabsichtigt oder mindert keine Verbraucherrechte, die im geregelten Verbraucherrecht aufgeführt und durchsetzbar sind. Jede Bedingung, die als verbraucherrechtswidrig befunden wird, wird alleinig ungültig, und alle weiteren Bedingungen behalten ihre Gültigkeit.

Kontaktieren Sie uns

Bitte kontaktieren Sie unseren Vertreiber für Support, Kundendienst und Gewährleistungsansprüche.

Unser Vertreiber ist:

Sprechen Sie mit einem unserer freundlichen **Kundenberater**

Tel.: 03222 / 1093335 - Deutschland

Tel.: 0720815237 - Österreich

Tel.: 0615000365 - Schweiz

After Sales Support - Defekte Geräte, Reparaturen & Garantie

support@froothie.de - Deutschland

support@froothie.at - Österreich

support@froothie.ch - Schweiz

Kunden Feedback

feedback@froothie.de - Deutschland

feedback@froothie.at - Österreich

feedback@froothie.ch - Schweiz

Mehr erfahren

www.froothieinternational.com